

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2014-158457

(P2014-158457A)

(43) 公開日 平成26年9月4日(2014.9.4)

(51) Int.Cl.		F I		テーマコード (参考)	
A 2 3 L	1/16	(2006.01)	A 2 3 L 1/16	C	4 B 0 2 3
A 2 3 L	1/10	(2006.01)	A 2 3 L 1/10	Z	4 B 0 4 6

審査請求 未請求 請求項の数 3 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願2013-47220 (P2013-47220)
 (22) 出願日 平成25年2月19日 (2013.2.19)

(71) 出願人 598019509
 株式会社半鐘屋
 岡山県津山市伏見町23番地
 (72) 発明者 岡田 幸子
 岡山県津山市伏見町23番地
 Fターム(参考) 4B023 LC05 LE30 LG01 LG10 LK08
 LK14
 4B046 LA02 LA05 LB01 LB02 LB03
 LB04 LC02 LG25 LG30 LG34
 LP01

(54) 【発明の名称】 米粉麺類の製造方法

(57) 【要約】

【課題】 本発明は、食感に優れ、喉越しの良い米粉を用いた麺類を製造する時、米粉に澱粉と蒟蒻粉を加えることにより、これを改善する製法が持つ酸による前処理或いは、アルカリ性添加物の添加をせず、麺類を製造する製法を得、麺用混合粉・生麺・半生麺・乾麺・冷凍麺・ゆで麺・ラーメンの製造法を得ることにある。

【解決手段】 本発明は、米粉に澱粉と、蒟蒻のみで成り立ち、他の添加物を必要とせず麺用混合粉或いは、麺用生地を製造する、麺用混合粉を用いて製造する、生麺、半生麺、乾麺、冷凍麺、ゆで麺、ラーメンの製法、或いは、蒟蒻芋を用いて得る湿潤状態の麺用生地の製造とこれを茹でて得る麺の製法が構成要件で米粉麺類の製造方法を構成する。米粉麺類の製造方法

【選択図】なし

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

米粉を用いる麺類の製造において、米粉に澱粉と、蒟蒻とを加えた麺用混合粉の製造

【請求項 2】

麺用混合粉を用いて製造する、生麺、半生麺、乾麺、冷凍麺、ゆで麺、ラーメンの製造

【請求項 3】

蒟蒻芋を用いて得る湿潤状態の麺用生地 of 製造とこれを茹でて得る麺の製造

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

米粉うどんの食味特に感触改善についての取り組みは数多くみられる。本発明は、米粉を麺類に加工するときに食味改善のために添加する蒟蒻精粉あるいは、蒟蒻芋をただ添加するのみであり、麺類を作るときに複雑な操作をする事無く、或いはアルカリ性化合物を加えることなく、原料混合粉に水を加えて練り、熱水で茹でるだけで食感が良く喉越しの良い米粉麺類を作ることのできる技術確立した。また、蒟蒻芋を用いるときは、所定量の米粉と澱粉に蒟蒻芋摩砕物を加えて混粘し、裁断後茹でることで食感が良い米粉麺を得る技術を得た。

【背景技術】

【0002】

近年、小麦によるアレルギー症が問題となり、小麦に代わる材料が求められている。一方、コメの消費拡大の観点から米粉の食品への加工技術が注目され多くの取り組みがなされている。これらの観点から、米粉のうどんについても多く試みがなされている。米粉のみで加工する方法から始まり、米粉に澱粉を添加し加工する方法、米粉に小糖類や多糖類を添加加工する方法、本発明と同様米粉に蒟蒻粉を添加し加工する方法もある。

【先行技術文献】

【0003】

【特許文献 1】特開平 07 - 3 2 7 6 2 2

【特許文献 2】特開 2 0 0 7 - 1 4 3 4 5 1

【特許文献 3】特開 2 0 0 9 - 8 9 6 6 7

【特許文献 4】特開 2 0 1 2 - 1 9 7 7 1

【発明の概要】

【0004】

米粉を用いてうどん、ラーメンなどの麺を製造するに当たり、小麦由来アレルギーを含まない小麦澱粉以外の植物澱粉と、蒟蒻芋あるいは、蒟蒻粉とを加えることによりゆでる時間を短縮し、食感がよく、喉越し感の良い麺の製造を可能にした。

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

米粉を用いた麺類の製造において、米粉を用いた麺類は、小麦粉を用いる麺類との食感及び喉越し感が大きく異なる。これを解決するために種々の工夫がされ、いくつかの特許申請がなされている。この中には蒟蒻粉を用いた申請もある。しかし、蒟蒻粉を使用するに当たり、前処理として、カルシウム剤による凝固処理が必要であったり、酸による部分分解して用いるなど、操作が複雑である。

本発明は、米粉に澱粉と、蒟蒻とを混合するだけで、誰もが容易に食味の良い麺類が製造可能となる。本発明は、原料混合粉を麺類製造原料として流通させることができるのみでなく半生麺、生麺、冷凍麺、ゆで麺、乾麺、などの多形態の商品化を実現可能にする。

【課題を解決するための手段】

【0006】

米粉に澱粉と蒟蒻（好ましくは、蒟蒻精粉であり、蒟蒻芋も使用可能）を混合することにより解決した。

【発明の効果】

10

20

30

40

50

【 0 0 0 7 】

本発明により、食感並びに喉越しが良く、ゆでた後もこれらの食味を長時間維持できることを見出した。また、半生麺、生麺、乾麺、冷凍麺としても有用であることが判明した。

【 発明を実施するための形態 】

【 0 0 0 8 】

米粉 9 4 部から 4 5 部と澱粉 5 部から 4 0 部と蒟蒻粉（精粉換算値として）1 部から 4 0 部とを混合して得る麺用混合粉好ましくは、米粉 5 5 部から 6 0 部と蒟蒻精粉 5 部から 1 0 部さらに澱粉 3 0 部から 4 0 部、これに水などを加えて作る生麺、冷凍麺、半生麺、乾麺、ゆで麺、ラーメンの形態の製造法

【 実施例 1 】

【 0 0 0 9 】

米粉 5 8 部、蒟蒻精粉 9 部、馬鈴薯澱粉 3 3 部を混合し麺用混合粉を得る。この混合粉は、冷蔵により長期保存が可能である。当然のことながら室温での保存にも十分に耐えられる。

【 実施例 2 】

【 0 0 1 0 】

米粉 2 8 部、蒟蒻精粉 4 部、サツマイモ澱粉 1 6 部、水 5 2 部を混練し、3 ミリ厚に延ばし 3 ミリ幅に切る。これを沸騰水で約 2 分間茹でてゆで麺を得る。このゆで麺は、常温に保存し、2 4 時間後にも食感を保った。

【 実施例 3 】

【 0 0 1 1 】

実施例 2 で示した麺状に切断した生麺を 4 5 で通風乾燥し、水分 2 1 パーセントまで乾燥した。これを通気性の低いポリ袋に入れ、脱酸素剤を同封して真空包装して半乾麺を得る。また、切断した生麺を凍結することにより冷凍麺を得ることも可能であった。又、風乾して、乾麺を得た。

【 実施例 4 】

【 0 0 1 2 】

ミキサーに水 3 7 部と皮をむいた蒟蒻芋 1 8 部とを加え 2 分間処理する。これに米粉 3 0 部に馬鈴薯澱粉 1 4 部を練りこむ。薄く延ばして裁断し、熱湯で茹でてゆで麺を得た。

【 実施例 5 】

【 0 0 1 3 】

米粉 3 0 部、タピオカ澱粉 1 8 部、蒟蒻精粉 2 部、水 5 0 部を混合し、1 夜静置する。その後圧延し、麺状に裁断し茹でて米粉うどんを得た。

【 実施例 6 】

【 0 0 1 4 】

米粉 5 8 部、蒟蒻精粉 9 部、馬鈴薯澱粉 3 3 部を混合して得る麺用混合粉 6 3 部に市販鹹水 1 3 部、水 2 4 部を加え、混練し、裁断し茹でて米粉ラーメンを得た。

【 産業上の利用可能性 】

【 0 0 1 5 】

本発明の麺用混合粉は、製麺作業において、作業性に優れ、扱いやすい形態の製品であり、食感の優れている製品が製造できることは、消費者に受け入れやすいのみでなく、麺類加工業者にも受け入れやすい。今回開発した麺類は、上述の理由により米粉消費拡大に貢献するものと信じる。

10

20

30

40